

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

- Sari buah belimbing wuluh dapat digunakan sebagai asidulan dalam pembuatan *sourdough*.
- *Sourdough* dengan sari belimbing wuluh dapat digunakan sebagai *leavening agent* dalam pembuatan roti.
- Formulasi *sourdough* terbaik adalah *sourdough* dengan perlakuan penambahan sari belimbing wuluh sebanyak 20%, karena menghasilkan roti dengan volume pengembangan yang paling tinggi dan *hardness* yang rendah.

### 5.2. Saran

- Dapat dilakukan penelitian dengan menggunakan sari buah lain yang memungkinkan didapatkannya hasil yang lebih maksimal.
- Dapat dilakukan penelitian lebih lanjut untuk pembuatan *instant sourdough*.

